

CHOU BRAISÉ



Ingrédients (4-6 personnes) :

½ chou blanc ou rouge
25 cl de bouillon
200 g de lardons fumés
2 gousses d'ail
1 cs de fond de veau
1 pincée de piment
1 pincée de cumin
sel, poivre

- Faire dorer dans une cocotte avec de l'huile d'olive, les lardons avec l'ail.
- Ôter le trognon puis couper le chou en lanières avec un grand couteau ou une mandoline.
- Disposer le chou sur les lardons, ajouter les épices, le fond de veau et le bouillon.
- Couvrir et faire mijoter à feu doux pendant environ 1h30 (remuer 1 ou 2 fois en cours de cuisson pour éviter de casser les lanières).
- Déguster avec un filet mignon ou une saucisse au couteau.

PS : Il est possible d'ajouter en fin de cuisson une poignée de marrons cuits, comme cela se fait en Alsace avec le chou rouge.